"BIOTOUR PUGLIA" L'AGROALIMENTARE IL PETROLIO DELLA RISTORAZIONE E DEL TURISMO PUGLIESE

Sono stati invitati a partecipare, gli Organismi di promozione, sviluppo e rappresentazione anche Sindacale del mondo Agricolo e della Ristorazione. Un modo per confrontarsi ed individuare le opportunità che l'Operatore moderno può cogliere, alla luce dei tempi moderni in cui viviamo e dove la ristorazione si esprime in più format commerciali. Il momento è utile anche per sensibilizzare tutti gli attori ad un rispetto maggiore dell'ambiente per essere in linea con uno stile di vita SANO. La presenza di Chef di fama internazionale, è un'occasione per scoprire i nuovi orizzonti della cucina futuristica senza trascurare: la salubrità dei

cibi, la genuinità, i sapori, le tradizioni popolari, il legame con il territorio di appartenenza e la freschezza del cibo quale ingrediente principale per realizzare cibi di eccellenza.

L'impegno dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia nella persona dell'Assessore Leonardo Di Gioia, verso il Territorio agricolo Pugliese, ci permette di organizzare queste due giornate di studio e confronto tra Operatori, su temi di assoluto interesse sociale.

Gli stati generali del mondo agricolo, della medicina e della ristorazione, in una VISIONE UNICA di PREVENZIONE e di OPPORTUNITA'.

PROGRAMMA DELLE GIORNATE "BIOTOUR PUGLIA"

12 Settembre 2017

Ore 10:00

Presso Villa SCAPONE Resort, Mattinata

Tavola Rotonda Le Eccellenze Enogastronomiche e gli Operatori Agricoli Pugliesi

Parteciperanno ai Lavori

- **Leonardo DI GIOIA** Assessore Regione Puglia
- **Enrico DERFLINGER** Presidente Euro Toques Italia ed International (Associazione Chef Pluristellati)
- **Alessandro CIRCIELLO** Opinion leader ed esperto di benessere, portavoce del Cuoco come promotore di salute, ospite e titolare di rubriche in Rai, Mediaset e Sky
- **Agostino Sevi** Prof. UniFg Foggia Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente
- **Michele D'AGOSTINO** Pres. Regione Puglia F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi)
- **Emma Balsimelli** Laureata in Biotecnologie ad Indirizzo Medico Diagnostico presso l'Università degli Studi di Firenze, e successivamente ha conseguito a pieni voti con lode la Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana sempre presso lo stesso ateneo
- **Dott. Luigi Angelillis** Presidente CDO Foggia
- **Michele Gramazio** Dirigente Scolastico I.I.S.S. L. Einaudi Foggia

Ore 13:00 Show Cooking e degustazioni a bordo piscina

Ore 15:00 / 18:00 Laboratori del GUSTO

- L'orto e le piante selvatiche a cura di **Alessandro CIRCIELLO**
- Cooking Class con le erbe selvatiche a cura di **Alessandro CIRCIELLO**
- La cucina futurista, partendo dalle produzioni locali **Enrico DERFLINGER**

13 Settembre 2017

Ore 10:00

Presso Villa SCAPONE Resort, Mattinata

Tavola Rotonda Gli Agricoltori Pugliesi e le Eccellenze Enogastronomiche incontrano l'Operatore Turistico

Parteciperanno ai Lavori

- **Leonardo DI GIOIA** Assessore Regione Puglia
- **Enrico DERFLINGER** Presidente Euro Toques Italia ed International (Associazione Chef Pluristellati)
- **Mario Pappagallo** Laureato in medicina all'Università La Sapienza di Roma e Scienze Biologiche all'Università di Urbino, ha conseguito un Master in Giornalismo medico-scientifico presso l'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" ed è giornalista professionista
- **Michele D'AGOSTINO** Pres. Regione Puglia F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi)
- **Gaetano Serviddio** Prof. UniFg Foggia Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche
- **Emma Balsimelli** Laureata in Biotecnologie ad Indirizzo Medico Diagnostico presso l'Università degli Studi di Firenze, e successivamente ha conseguito a pieni voti con lode la Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana sempre presso lo stesso ateneo
- **Francesco Carliello** Ingegnere Parlamentare e Vice Presidente della Commissione d'inchiesta sui fenomeni della Contraffazione
- **Dott. Luigi Angelillis** Presidente CDO Foggia
- **Pasquale Sgaramella** Dirigente Scolastico I.P.S.S.E.O.A. Margherita di Savoia BAT

Ore 13:00 Show Cooking e degustazioni a bordo piscina

Ore 15:00 / 18:00 Laboratori del GUSTO

- Oil and sea at the bar **Aldo Pagliara** (Executive Chef)
- Frutta Party e Laboratorio di marmellate bio **Enrico DERFLINGER**
- Ospitalità dal B&B alla Fattoria Didattica **Enrico DERFLINGER**